



Especiales

Mixología

Rémy Sidecar \$340

Rémy Martin 1738, Cointreau, Limón eureka.

Perfil de Sabor: Cítrico, Ligeramente dulce, Especiado

Cocina

Chicharrón de Rib Eye \$430

200gr de rib eye en chicharrón sobre guacamole y aguachile verde; se acompaña de tortilla y una salsa tatemada de tuétano.

Cordero al Pibil \$560

200 gr de carne de cordero en cocción lenta sobre vegetales encurtidos en xnipec y coronado con un papel de frijol negro bañado con sus propios jugos.

Mixología

Martini de Trufa \$280

Vodka infusionada con trufa blanca durante 6 días, filtrado, dash de salmuera de alcaparrón y acompañado con una galleta de mantequilla tostada y alcaparrón glaseado de miel.

Técnica: Fat Wash.

Perfil de Sabor: Fuerte, Intenso, Seco.

Momento de Consumo: Aperitivo, Comida, Cena.

Torii Espadín \$320

Mezcal espadín y sake, con mezcla isotónica de fresa dulce y ácida, papel de fresa y esferas de litchi.

Técnica: Construido.

Perfil de Sabor: Fresco, Dulce, Láctico, Ahumado.

Momento de Consumo: Día, Tarde.

Mazamitla \$220

Tequila ahumado con leña de mezquite y pino, con un toque de clavo y canela. La experiencia de la montaña hecha cocktail.

Técnica: Ahumado en frío, maduración 8 días.

Perfil de Sabor: Fuerte, Esencia del Bosque.

Momento de Consumo: Digestivo, Todo el día.

Frutos de Tierra y Viento \$290

Ginebra condesa, flor de saúco y frambuesa carbonatada.

Técnica: Carbonatación.

Perfil de Sabor: Frutal, Cítrico, Fresco.

Momento de Consumo: Todo el día.

Mojito Mixology Lab \$255

Ron, mezcla de menta, hierbabuena y albahaca, drop salino y elastic de hierbabuena con limón.

Técnica: Clarificado, Carbonatado.

Perfil de Sabor: Herbal, Cítrico, Fresco.

Momento de Consumo: Todo el día.

Mula de Mezcal \$200

Mezcal espadín impregnado de maracuya, macerado con jengibre.

Técnica: Maceración.

Perfil de Sabor: Dulce, Ácido, Ahumado.

Momento de Consumo: Todo el día.

El Parco \$220

Mezcal y licor de guanabana, infusionado con hoja de guanábana, apio y albahaca.

Técnica: Infusión en frío.

Técnica: Infusión en frío.

Perfil de Sabor: Umami, Ahumado, Fresco, Ligera Salinidad.

Momento de Consumo: Todo el día.

Mixología

Brebaje Santo \$300

Mezcal Los Jarvis espadín macerado con hoja santa, limón persa y melón verde. Se acompaña con la experiencia chilcuage, raíz que activa la sensibilidad gustativa.

Técnica: Sous Vide.

Perfil de Sabor: Fresco, Cítrico, Herbal.

Momento de Consumo: Aperitivo, Todo el día.

Ludic \$360

Tequila 1800 Cristalino infusionado con piña, mango, manzana, kiwi y pera, con un toque de cáscara de naranja y pigmentado con flor de cártamo, complementado con hielos de bloques.

Técnica: Sous Vide.

Perfil de Sabor: Frutal, Dulce, Ácido, Ligera Salinidad.

Momento de Consumo: Todo el día.

Ludic sin Alcohol \$200

Infusión de piña, mango, manzana, kiwi y pera, con un toque de cáscara de naranja y pigmentado con flor de cártamo, complementado con hielos de bloques.

Técnica: Infusión.

Perfil de Sabor: Frutal, Dulce, Ácido, Ligera Salinidad.

Momento de Consumo: Todo el día.

Tiki sin Alcohol \$160

Pulpa fresca de piña, concentrado de maracuyá, jengibre y hojas de albahaca maceradas.

Técnica: Frappe macerado.

Perfil de Sabor: Frutal, Fresco, Dulce.

Momento de Consumo: Todo el día.

Gasolina Premium \$220

Tequila infusionado con piel de naranja, vermouth rosso y bianco, Campari; sobre hielos impregnados de naranja y limón real.

Técnica: Construido.

Perfil de Sabor: Fuerte, Amargo, Herbal.

Momento de Consumo: Aperitivo, Todo el día.

Fractal Botánico \$340

Ginebra The Botanist infusionado con shiso y aceite de toronja.

Perfil de Sabor: Herbal, Ácido, Fresco.

Di Battista \$210

Mezcal espadín, cordial de fresa, ruibarbo y naranja.

Técnica: Carbonatado.

Guayaba \$210

Cóctel tipo martini, con tequila reposado, lillet blanc y guayaba.

Técnica: Clarificado

Mixología

Cazuelita Tlaquepaque \$420

Tequila 1800 Milenio con toronja de doble carbonatado y polvo de sal, sobre hielos de toronja, naranja y limón real.

Técnica: Doble carbonatado.

Perfil de Sabor: Fresco, Cítrico.

Momento de Consumo: Todo el día.

Antartik Tonic \$330

Ginebra infusionado con cardamomo y eneldo; licor de guanabana y agua tónica. Sobre hielo con tinturas de lilas y moras.

Técnica: Infusión.

Perfil de Sabor: Cítrico, Floral, Amargo.

Momento de Consumo: Todo el día.

Clericot de Mixología \$220

Jugo de manzana carbonatado, vino tinto y fruta fresca.

Técnica: Doble carbonatado.

Perfil de Sabor: Frutal, Fresco, Suave.

Momento de Consumo: Todo el día.

Entradas

Caviar Malossol \$3,000/\$1,500

30g/15g

Maridaje Sugerido

1 Oz



\$4,885

Papas Bruna \$295

Mix de papas horneadas con aceite de oliva y una salsa secreta de la casa, con picor adictivo y acidez sutil.

Probaditas de Mole \$280

Degustación de nuestros 10 moles: Mole Poblano, Mole Rosa, Mole Verde, Mole Amarillo, Mole Negro, Mole Blanco, Mole de Flores, Mole de Trufa Negra, Mole Norteño y Pepián Verde. Acompañados con tortillas de maíz azul y amarillo hechas a mano.

Carpaccio de Pulpo \$540

200g Pulpo laminado bañados en salsa de limón con pimienta roja y líneas de aderezo chipotle.

Aguachile Negro de Atún \$515

Láminas de atún fresco, piel de chiles y ajonjolí tatemado, mezcla de salsa de soya, acompañado de cebolla, pepino y jicama, cremoso de aguacate, coronado con cilantro criollo.

Pork Belly \$475

400g de pork belly confitado por 12 horas, acompañado de una ensalada de verdolagas, cebollín asado y salsa tatemada de tomate verde con cilantro.

Sopa de Cebolla \$185

La original receta francesa. Cebolla caramelizada con un toque de jerez coronada con rebanadas de pan tostado, gratinada con queso provolone.

Entradas

Papada de Cerdo \$430

300g de papada laminada y asada, acompañada de tlayuda con frijol negro y queso añejo.

Clam Chowder \$250

Tradicional sopa Clam Chowder con papa, tocino y almeja. Servida en hogaza de masa madre.

Taquitos de Arrachera \$450

Taquitos de arrachera, tortillas hechas a mano, con salsa de tomatillo milpero, queso y emulsión de vinagre de vino blanco.

Taquitos de Berenjena (Vegetariano) \$240

Taquitos de berenjena confitada con ajo rostizado, acompañado de salsa criolla, cebolla, cilantro, chile de agua, chile caribeño y chile serrano.

Acompañamiento: Guacamole.

Mejillones a la Parrilla \$470

24 piezas de mejillones al vino blanco y mantequilla blanca a la parrilla, acompañado de pan horneado.

Guarnición Extra \$60

Ensalada fresca, papas gajo, puré de papa, puré de camote o vegetales rostizados.

Elote Dulce \$90

Papa al Horno de Leña \$120

En alimentos crudos es responsabilidad de quien los consume.
Parrilla 100% artesanal, tiempos de preparación entre 25 y 40 minutos.

Fuertes

Tamal de Pato \$420

Tamal de maíz azul con mole poblano, acompañado de 180g de pato confitado y cebolla desflemada.

Ratatouille (Vegano) \$290

Berenjena, calabacín, jitomate, con un toque de hierbas provenzales.

Lechón con Mole Negro \$670

Lechón horneado con polvo de chicharrón, acompañado de mole negro de 54 ingredientes y tamal de masa colada, cubierto de plátano macho caramelizado.

Chamorro Mole Negro \$430

600g de chamorro, horneado por 6 horas, glaseado con mole negro y acompañado de puré de plátano macho.

Flautas de Frutos del Mar \$295

2 flautas de camarón, lenguado y pulpo salteados, montadas sobre una cama de col morada y zanahorias frescas, bañadas con salsa cremosa de cilantro con semilla de amapola.

Pesca del Día \$485

200g de lonja de robalo horneada, cubierta por crema de espárrago, sobre cremoso de mantequilla blanca y pimienta rosa.

Pargo en Zarandeado Verde \$480

200g de lonja de pargo en zarandeado verde, sobre una ensalada de calabacín y chayote con vinagre de cilantro.

Short Rib en su Jugo \$450

200g de costilla de res braseada en sus propios jugos y consomé de tomatillo, cilantro criollo y chile serrano, coronado con puré de frijol peruano y tocino frito.

Salmón Zarandeado \$445

200g de salmón horneado con nuestra salsa de zarandeado, se acompaña con espárragos.

Wellington de Lechón \$680

Wellington relleno de lechón, jamón serrano, duxelle de hongos. Acompañado de mole rosa y mole blanco.

Kurobuta Barbecue \$670

200g de cerdo kurobuta bañado en salsa barbecue ahumada, sobre puré de elote amarillo y pan brioche.

Fuertes

Costilla de Cerdo con Chile Morita \$575

500g de costilla de cerdo ahumada por 8 horas, glaseado de chile morita y acompañada de esquites con tuétano.

Pulpo Chilhuacle \$660

Pulpo al grill sobre salsa chilhuacle y camote asado.

New York \$980

400g a la parrilla, tortillas y salsas de la casa.

Rack Francés \$1,340

Rack de cordero New Zeland, con mole amarillo y papas a las brasas.

Bebidas

Soft Drinks \$60

Limonada, naranjada, refresco de la familia Coca Cola.

Sodas Naturales \$120

Endulzadas con miel de abeja.

Bugambilia

Hierbabuena

Frambuesa

Acqua Panna Natural \$150

Agua S. Pellegrino Mineral \$150

Soda Mate \$90

Cerveza Regular

Modelo Especial \$90

Negra Modelo \$90

Corona Extra Clara \$80

Corona Light \$80

Victoria \$80

Pacífico \$80

Michelob Ultra \$90

Stella Artois \$90

Cerveza Artesanal

Colima Ticus Porter \$110

Colima Colimita Lager \$110

Colima Piedra Lisa IPA \$110

Cielito Lindo Lager \$110

Una Chela Blonde Ale \$120

Gin Bar \$250

Gin Condesa Pepino, albahaca.

Gin Condesa Kiwi, Guanábana.

Gin Condesa Mango, Cardamomo, Hierbabuena.

Gin Condesa Toronja, Romero.

Bebidas

Café de la casa

Café Estelar

De variedad típica y caturra en un proceso lavado. Originario de Cosautlan de Carvajal Veracruz de la finca huehuetepan.

Aromas cítricos y nueces. Mucho cuerpo y una dulzura de dátiles y ciruelas secas. Un final largo y mentolado.

Espresso \$60

Espresso doble de la casa \$80

Americano de la casa \$60

Capuccino \$80

Nespresso

Carajillo \$180

Carajillo Oaxaqueño \$220

Nespresso Espresso Leggero \$80

Nespresso Espresso Decaffeinato \$80

Nespresso Espresso Doble \$110

Nespresso Lungo Leggero \$80

Nespresso Espresso Macchiato \$80

(cortado)

Cappuccino Nespresso \$80

Nespresso Latte \$80

Té (caliente y frío) \$80

Tianté, preguntar por nuestro menú

NÁNIA (Verde, Victoria, Yogui, Mentada, \$90

Suspiros, Chai Caramelo, Maria Bonita)

Postres

Chocolate Mousse \$220

Mousse de chocolate belga semi amargo con un toque de amaretto, al centro crujiente de avellana y cremoso de cítricos. Sin gluten.

Helado de Trufa Negra \$360

Helado preparado a base de la trufa negra, el hongo tan apreciado en la gastronomía internacional, sobre un nido de azúcar de remolacha.

Seis Texturas de Chocolate \$290

Encuentro entre el viejo y el nuevo mundo, chocolate belga y chocolate Oaxaqueño en 6 texturas de chocolate.

Crema de Elote Bruleada \$220

Crema de elote con crujiente de caramelo dulce y esferas de caramelo salado.

Helado de Rosas, Litchi y Frambuesa \$360

Bizcocho de vainilla con helado de pétalos de rosa, litchi y frambuesa; nata montada con gel de litchi y frutos rojos. Frambuesa fresca.

Aguacate \$205

Postre vegano.

Helado de aguacate, tierra de cacahuete con chocolate oaxaqueño, mermelada de fresa, fresas fermentadas, fresas frescas y coulis de frutos rojos.

Tiramisú de Arroz con Leche \$220

Base de arroz con leche, con bizcocho de chocolate con café estelar y crema de queso.

Manjar \$220

Brioche relleno de crema pastelera de vainilla y crema de plátano, sobre base de cajeta artesanal, nueces garapiñadas y papel de manzanilla; helado de plátano asado.

Crème Brûlée \$220

Con espuma de frutos rojos y crujiente de fresa.

Cheesecake de Pera \$310

Cheesecake cubierto de una suave ganache montada con ajonjolí negro, macadamia, mermelada de grosella y helado de pera.

Tabla de Quesos \$650

50g de Junipero añejo 100% oveja -Colón Querétaro- oro en los World Cheese Awards (WCA).

50g Marfil Azul 100% oveja -Colón Querétaro- Bronce en los WCA.

50g Ovni Añejo 100% oveja -Colón Querétaro- edición especial de la maestra quesera Gabriela Flores oro en los WCA.

50g Montaña con trufa negra 100% vaca -Zacatlán de las Manzanas, Puebla-

Acompañados con tarta de manzana horneada.



Specials

Mixology

Rémy Sidecar \$340

Rémy Martin 1738, Cointreau, Limón eureka.

Flavor Profile: Citrus, Slightly sweet, Spicy.

Appetizers

Rib Eye Chicharrón \$430

7 Oz of rib eye in chicharrón on guacamole and green aguachile, accompanied by tortillas and tatemada sauce marrow.

Pibil Lamb \$560

7 Oz of slow-cooked lamb meat on vegetables pickled in xnipec and topped with a black bean wrapper bathed in its own juices.



Mixology

Truffle Martini \$280

Vodka infused with white truffle for six days, filtered out, dash of caper brine and accompanied with a toasted butter cracker and honey glazed caperberry.

Technique: Fat Wash.

Flavor Profile: Strong, Intense, Dry

Best Consumed: Aperitif, Lunch, Dinner.

Torii Espadín \$320

Mezcal espadín and sake, with an isotonic mix of sweet and acidic strawberry puree and lychee spheres.

Technique: Built.

Flavor Profile: Fresh, Sweet, Lactic, Smoky.

Best Consumed: Daytime, Afternoon.

Mazamitla \$220

Smoked Tequila with mezquite and pine wood, with a touch of clove and cinnamon.

The Mountain experience in a cocktail.

Technique: Cold Smoking, 8 - day Aging.

Flavor Profile: Strong, Essence of the Forest.

Best Consumed: Digestive, All Day.

Fruits of Earth and Wind (Frutos de Tierra y Viento) \$290

Citrus gin, elderflower and carbonated raspberry.

Technique: Carbonatation.

Flavor Profile: Fruity, Citrusy, Fresh.

Best Consumed: All Day.

Mojito Mixology Lab \$255

Rum, mix of mint, spearmint and basil, saline drop and elastic of spearmint with lemon.

Technique: Clarified, Carbonated.

Flavor Profile: Herbal, Citrusy, Fresh.

Best Consumed: All Day.

Mezcal Mule \$200

Passion fruit impregnated with mezcal espadin and macerated in ginger.

Technique: Maceration.

Flavor Profile: Sweet, Acidic, Smoky

Best Consumed: All Day.

Mixology

Holy Brew (Brebaje Santo) \$300

Mezcal Los Javis espadin macerated with holy leaf, Persian lemon and green melon. It is accompanied with the chilcuage experience, a root that activates gustatory sensitivity.

Technique: Sous Vide.

Flavor Profile: Fresh, Citrusy, Herbal.

Best Consumed: Aperitif, All Day.

Lúdic \$360

Tequila 1800 Cristalino infused with pineapple, mango, apple, kiwi, and pear, with a touch of orange peel and colored with safflower, complemented with block ice.

Technique: Sous Vide.

Flavor Profile: Fruity, Sweet, Acidic.

Best Consumed: All Day.

Lúdic (Non-Alcoholic) \$200

Infusion of pineapple, mango, apple, kiwi, and pear, with a touch of orange peel and colored with safflower, complemented with block ice.

Technique: Infusion.

Flavor Profile: Fruity, Sweet, Acidic.

Best Consumed: All Day.

Tiki (Non-Alcoholic) \$160

Fresh pineapple pulp, passion fruit concentrate, ginger and leaf of macerated basil leaves.

Technique: Macerated Frappe.

Flavor Profile: Fruity, Sweet, Fresh.

Best Consumed: All Day.

Fractal Botánico \$340

The Botanist Gin infused with shiso and grapefruit oil.

Flavor Profile: Herbal, Acidic, Fresh.

Guava \$210

Martini-type cocktail, with reposado tequila, lillet blanc and guava.

Technique: Clarified.

Di Battista \$210

Espadin mezcal, strawberry cordial, rhubarb and orange.

Technique: Carbonated

Mixology

El Parco \$220

Mezcal and Soursop liqueur, infused with soursop leaf, celery and basil.

Technique: Cold Infusion.

Flavor Profile: Umami, Smoky, Fresh

Best Consumed: All Day.

Gasolina Premium \$220

Tequila infused with orange peel, vermouth rosso and bianco, campari, over ice impregnated with orange and real lemon.

Technique: Built.

Flavor Profile: Strong, Bitter, Herbal.

Best Consumed: Aperitif, All Day.

Cazuelita Tlaquepaque \$420

Tequila 1800 Milenio with double carbonated grapefruit salted rim glass over grapefruit, orange and real lemon ice

Technique: Double Carbonation.

Flavor Profile: Fresh, Citrusy.

Best Consumed: All Day.

Antartik Tonic \$330

Gin infused with cardamom and dill, soursop liquor and tonic, over ice with a tincturation of lilith and berries.

Technique: Infusion.

Flavor Profile: Citrusy, Floral, Bitter.

Best Consumed: All Day.

Clericot de Mixología \$220

Our own version of the classic clericot, carbonated apple juice, red wine and fresh fruits.

Technique: Double Carbonation.

Flavor Profile: Fruity, Fresh, Smooth.

Best Consumed: All Day.

Appetizers

Caviar Malossol \$3,000/\$1,500

30g/15g

Suggested Pairing

1 Oz



\$4,885

Bruna Potatoes \$295

Baked potatoes with olive oil and a secret house sauce, with addictive heat and subtle acidity.

Mole Tasting \$280

It's the tasting of 10 different moles prepared at Bruna following traditional Mexican recipes made in an artisan way. Mole Poblano, Mole Rosa, Mole Verde, Mole Amarillo, Mole Negro, Mole Blanco, Mole de Flores, Mole de Trufa Negra, Mole Norteño and Pepián Verde, served with blue and yellow corn handmade tortillas.

Octopus Carpaccio \$540

7 Oz. Laminated octopus bathed in lemon sauce with red bell pepper and lines of chipotle sauce. The city's best carpaccio.

Tuna in Black Aguachile \$515

Slices of fresh tuna, chili skin and tatemado sesame seeds, soy sauce mixture, accompanied by onion, cucumber and jicama, creamy of avocado, topped with Creole cilantro.

Pork Belly \$475

14.1 Oz of pork belly confit for 12 hours, accompanied by a salad of purslane, roasted chives and tatemada green tomato sauce with cilantro.

Onion Soup \$185

The original French recipe, made with caramelized onions and a hint of sherry wine, topped with a toasted bread with grated provolone cheese.

Appetizers

Pork Jowls \$430

10.58 Oz. of laminated and roasted jowl, accompanied by tlayuda with black beans and aged cheese.

Clam Chowder \$250

A delicious and traditional soup from New England made with clams, potatoes, bacon, onion and celery.

Arrachera Taquitos \$450

Taquitos made with the city's best arrachera certified angus beef, handmade tortillas, with milpero tomatillo sauce, cheese and white wine vinegar emulsion.

Eggplant Taquitos (Vegetarian) \$240

Taquitos made with handmade tortillas and eggplant with roasted garlic served with salsa criolla, made with onion, cilantro, chile de agua, caribeño chili and serrano chili served with guacamole.

Grilled Mussels \$470

24 pieces of grilled mussels in white wine and butter served with our house bread.

Extra Side Dishes \$60

Green Salad, mashed potatoes, mashed sweet potato, potato wedges, roasted vegetables.

Sweet Corn \$90

Baked Potatoes \$120

In raw food it is the responsibility of the person who consumes them.
Our grill is 100% artisan, cooking time may go from 25 to 40 minutes.
Please order ahead.

Main Dishes

Piglet with Black Mole \$670

8.8 Oz of baked piglet with pork rind powder, accompanied by black mole made from 54 ingredients and strained dough tamale, topped with caramelized plantain.

Chamorro in Black Mole \$430

21 Oz of pork's shank slowly baked for 6 hours, glazed with black mole, over a plantain puree.

Seafood Flautas \$295

2 Flautas (deep-fried rolled tacos) filled with sautéed shrimp, octopus and sole fish mounted in a bed of purple cabbage and fresh carrots, bathed in creamy cilantro sauce and poppy seeds.

Catch of the Day \$485

7 Oz of sea bass chunk baked and served with asparagus creamy, butter, seasonal sprouts and sprinkled with pink peppercorn.

Zarandeado Salmon \$445

7 Oz Chunk of salmon in our house sauce, a fusion of different recipes of zarandeado that we can find all over México, with asparagus.

Piglet Wellington \$680

Wellington stuffed with suckling pig, serrano ham, duxelle fungus. Accompanied by pink mole and white mole.

Tamal with Duck \$420

Blue corn tamal with mole poblano accompanied of 180g of confit duck and defleshed onion

Ratatouille (Vegan) \$290

Eggplant, zucchini, tomato with a touch of Provençal herbs.

Short Rib en su Jugo \$450

7 Oz of beef rib braised in its own juices and consommé tomatillo, creole cilantro and serrano chili, topped with bean puree Peruvian and fried bacon.

Snapper Fish in Green Zarandeado \$480

7 Oz snapper fish in green zarandeado, over zucchini, squash salad, with cilantro vinaigrette.

Main Dishes

Pork Ribs with Morita Chili \$575

17 Oz of pork rib baked smoked for 8 hours, glazed with morita chile and accompanied by esquites with marrow.

Chilhuacle Octopus \$660

Grilled octopus with chilhuacle sauce and roasted sweet potato.

New York \$980

14 Oz grilled, with tortillas and homemade sauces.

Lamb Rack \$1,340

Lambs chops sealed with amarillito mole and grill potato.

Kurobuta Barbecue \$670

7 Oz of kurobuta pork bathed in smoked barbecue sauce, on yellow corn puree and brioche bread.

Drinks

Soft Drinks \$60

Lemonade, orangeade, soda Coca Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zero, Mundet, Freska

Natural Sodas \$120

Sweetened with honey.

Bugambilia

Peppermint

Raspberry

Mineral Water S. Pellegrino \$150

Acqua Panna \$150

Soda Mate \$90

Regular Beer

Modelo Especial \$90

Negra Modelo \$90

Corona Extra Clara \$80

Corona Light \$80

Victoria \$80

Pacífico \$80

Michelob Ultra \$90

Stella Artois \$90

Craft Beer

Colima Ticus Porter \$110

Colima Colimita Lager \$110

Colima Piedra Lisa IPA \$110

Cielito Lindo Lager \$110

Una Chela Blonde Ale \$120

Gin Bar \$250

Gin Condesa Cucumber, Basil.

Gin Condesa Kiwi, Soursop

Gin Condesa Mango, Cardamom, Peppermint.

Gin Condesa Grapefruit, Rosemary.

Drinks

House Coffee

Stellar Coffee

Typical and caturra variety in a washing process. Originally from Cosautlan de Carbajal Veracruz from the Huehuetepan farm. Citrus and nut aromas. Lots of body and a sweetness of dates and dried plums. A long and minty finish.

Espresso \$60

Espresso doble de la casa \$80

Americano de la casa \$60

Capuccino \$80

Nespresso

Carajillo \$180

Carajillo Oaxaqueño \$220

Nespresso Espresso Leggero \$80

Nespresso Espresso Decaffeinato \$80

Nespresso Espresso Doble \$110

Nespresso Lungo Leggero \$80

Nespresso Espresso Macchiato \$80

(cortado)

Cappuccino Nespresso \$80

Nespresso Latte \$80

Tea (hot and cold) \$80

Tianté, ask for the menu.

NÁNIA (Verde, Victoria, Yogui, Mentada, \$90

Suspiros, Chai Caramelo, Maria Bonita)

Desserts

Chocolate Mousse \$220

Belgian semi- sweet chocolate mousee with a hint of amaretto citrus flavor cream, a creamy citrus paste and crunchy hazelnut wafer. Gluten free.

Black Truffle Ice Cream \$360

Ice cream made with black truffle which is found underground by the oak tree roots and is also one of the most prized ingredients of the best cuisines around the world. Served on a nest made with beet sugar.

Six Chocolate Textures \$290

Meeting between the old and the new world, Belgian and Oaxacan chocolate in six different textures.

Corn Crème Brûlée \$220

Crème Brûlée made with yellow corn crunchy sweet caramel and spheres made with salty caramel.

Rose, Lychee and Raspberry Ice Cream \$360

Vanilla biscuit with ice cream made with rose petals, lychee and raspberry, cream with lychee gel and wild berries, plus fresh raspberries.

Aguacate \$205

Vegan dessert. Avocado ice cream, peanut butter with Oaxacan chocolate, strawberry jam, fermented strawberries, fresh strawberries and red fruit coulis.

Rice Pudding Tiramisu \$220

Rice pudding base with chocolate cake soaked in stellar coffee and cream cheese.

Manjar \$220

Brioche filled with vanilla pastry cream and banana cream, over handmade cajeta (candy milk), sugar-coated nuts and chamomille paper. Grilled banana ice cream.

Crème Brûlée \$220

With red fruit foam and crunchy strawberry.

Pear Cheesecake \$310

Cheesecake with pear and covered in a soft ganache mounted with black sesame seeds, macadamia nuts, currant jam and a pear sorbet.

Tabla de Quesos \$650

1.8 Oz of aged junipero 100% sheep cheese - Colón Querétaro- Gold winner World Cheese Awards (WCA).

1.8 Oz of Marfil Azul 100% sheep cheese - Colón Querétaro - Bronze WCA.

1.8 Oz of aged Ovni 100% sheep cheese - Colón Querétaro - special edition of the master cheesemaker Gabriela Flores - Gold WCA.

1.8 Oz Montaña with black truffle cow's cheese - Zacatlán de las manzanas, Puebla. Served with baked apple bread and sourdough bread.